

赤田シェフ

akada chef 通信

3月号 2010.3.01
Vol.003



わたしのお気に入りオススメ店

池田町のハーブセンター内の南に3年前オープンした「bistro chamomile」を紹介します☆☆
地元で採れた野菜などを使っているの
で、とても美味しく新鮮です。
ランチは1日10食限定の物もあるので
行く際はお早めに！！
今回の写真は、その1日10食限定のラ
ンチメニューです。地鶏の香草焼がメ
インです。
売店もあるので、そちらもどうぞ。



今月の一言

もう春ですね。ポカポカと暖かくなってきました。
春になるといろいろと行動範囲が広くなり、お出かけする機会が多くなる季節です。
池田町は去年より雪が積もり、寒い日が多かった様に感じます。
冬期、1月～2月に寒い日が続くと池田町には、ここ数年白鳥が飛んでくるんです。
会社から北に車で10分くらい行くと、田んぼに水を溜めて準備して管理されている場所に毎年同じところに飛んできてくれるんですよ。
近くには豊科犀川ダム湖周辺にも数多い白鳥やカモが集まります。1月～2月この時期のみの訪問者なんです。
3月といえば、旅立ちの季節。いろいろなところで旅立ちがありますが、池田の白鳥たちも寒い地域へ2月末には飛び立ちました。
寒い時期、近くにお越しの際は白鳥を一目見にお立ち寄り頂ければと思います。



今月の加工

11月号にて紹介しました、「表札」を買って頂きましたお客様から写真が届きました。お家で大切に使用して頂いているようで、とても嬉しいです！！



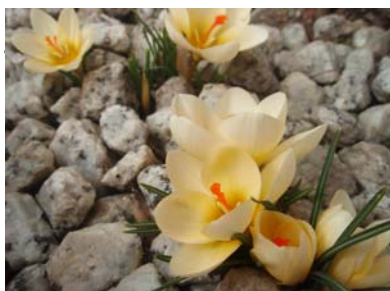
営業からの一言

頑固社長の庭創り

いよいよ 春 到来
会社の庭で一番に、
芽を出すのが、
クロッカス です

さて次の番は？

BY やす



鉄の料理人 集団

長野県北安曇郡池田町大字会染6108-75

TEL0261-62-2235 FAX0261-62-9071

E-Mail info@akada.jp

URL http://www.akada.jp

赤田工業(株)

編集者: 飯島・伊藤